

LE PROPOSTE DI ACCADEMIA D'IMPRESA

UN ANNO CON LA CUCINA TARENTINA

Corsi di formazione sui piatti della tradizione.

Accademia d'Impresa organizza a Palazzo Roccabruna un percorso formativo dedicato alle ricette della tradizione trentina.

Costo: 40,00 € ad incontro; 100,00 € tre incontri.

Solo su prenotazione, per informazioni tel. 0461/382382.

13 settembre – ore 18.00-21.00

I FUNGHI INTERPRETANO L'AUTUNNO

11 ottobre – ore 18.00-21.00

LA PATATA: DAGLI GNOCCHI AL TORTEL

8 novembre – ore 18.00-21.00

DI COTTI E DI CRUDI: SALUMI E

INSACCATI PROTAGONISTI DEL PIATTO

13 dicembre – ore 18.00-21.00

I DOLCI DI NATALE

SCIENZA E SAPORI

Il Museo delle Scienze di Trento e Palazzo Roccabruna vi invitano ad una serie di originali appuntamenti che abbinano scienza ed enogastronomia.

6 ottobre – ore 20.00

Scienza à la carte.

I prodotti del territorio.

Degustazione-evento presso il

Museo delle Scienze di Trento nell'ambito della settimana

"Secondo me, aspettando il Muse".

Info e prenotazioni tel. 0461/270311

1 dicembre – ore 18.00

BOLLICINE SU TRENTO

I GIOVEDÌ DELL'ENOTECA

La fisica delle bollicine.

L'incontro avrà luogo presso la sede del Museo.

LE MOSTRE

14 - 23 ottobre

TRONI E SGABELLI

Sedie trentine del Novecento

La sedia nell'interpretazione di otto maestri trentini del design.

23 novembre 2011 - 4 marzo 2012

"VISITATE LE DOLOMITI"

Cento anni di promozione turistica

In collaborazione con il Museo nazionale della montagna di Torino e del Touriseum di Merano.

BOLLICINE SU TRENTO

Incontri e suggestioni con sua eccellenza Trentodoc



DAL 24 NOVEMBRE ALL'11 DICEMBRE

INFORMAZIONI

Enoteca provinciale del Trentino
Palazzo Roccabruna
Trento, via SS. Trinità, 24 - Telefono 0461/887101
www.palazzoroccabruna.it
www.enotecadel trentino.it



CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA - TRENTO



Enoteca provinciale del Trentino

CALENDARIO APPUNTAMENTI

settembre - dicembre 2011



PALAZZO ROCCABRUNA

ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENTO

Palazzo Roccabruna è la sede che la Camera di Commercio I.A.A. di Trento ha scelto per promuovere e valorizzare i prodotti del territorio. Nelle sue sale, che conservano un patrimonio artistico di grande pregio, è ospitata l'**Enoteca provinciale del Trentino**, luogo ideale per apprezzare l'infinita varietà di profumi e sapori dei vini trentini e dei prodotti che compongono l'identità enogastronomica locale.

L'Enoteca è aperta ogni giovedì e sabato dalle 17.00 alle 22.00 e durante gli eventi che animano

la vita del Palazzo: sono proposte ogni settimana oltre cento etichette fra i vini più rappresentativi del territorio, nonché grappe e distillati, espressione autentica e genuina della tradizione vitivinicola provinciale. Nel fine settimana, in occasione degli eventi enogastronomici, Palazzo Roccabruna ospita i ristoranti trentini per valorizzare i prodotti e i piatti della cucina locale.

Gli appuntamenti de "I giovedì dell'Enoteca" sono curati da Accademia d'Impresa, Azienda speciale della C.C.I.A.A. di Trento.



CALENDARIO

L'Enoteca provinciale del Trentino è aperta al pubblico **ogni giovedì e sabato dalle 17.00 alle 22.00.**

Gli appuntamenti de "I giovedì dell'Enoteca" prevedono il pagamento della consumazione: 5,00 Euro.

Settembre

5 - 11 settembre

CLIMATICAMENTE CAMBIANDO

In occasione della settimana del clima Palazzo Roccabruna ospita gli "Aperitivi climatici", dibattiti e approfondimenti in compagnia del Trentodoc (*ingresso libero*):

6 settembre – ore 18.00

Clima e finanza.

7 settembre – ore 18.00

Clima e produzione alimentare.

8 settembre – ore 18.00

Clima e salute.

9 settembre – ore 18.00

Clima e comunicazione.

15 settembre – ore 18.00

I GIOVEDÌ DELL'ENOTECA

Settembre: uva e vino.

22 settembre – ore 18.00

I GIOVEDÌ DELL'ENOTECA

I formaggi del concorso di Cavalese.

29 settembre – ore 18.00

I GIOVEDÌ DELL'ENOTECA

La Nosiola: interprete di tradizione e novità.

Ottobre

1 ottobre – ore 18.00

IL SABATO CON IL PRODUTTORE

La qualità si giudica nel bicchiere.

Le caratteristiche di sei grandi bianchi italiani.

Azienda: *Cavit (Trento)*

6 ottobre – ore 18.00

I GIOVEDÌ DELL'ENOTECA

I vini biologici in Trentino.

SAPORI D'AUTUNNO

8 ottobre – ore 18.00

IL SABATO CON IL PRODUTTORE

La Val di Gresta: l'orto biologico del Trentino.

A cura del Consorzio ortofrutticolo *Val di Gresta (Ronzo Chienis – TN)*

A TAVOLA CON LA CUCINA TRENINA

Le verdure della Val di Gresta.

8 ottobre – ore 19.00-22.00:
menù dell'agriturismo Il Gallo (Isera – TN)

9 ottobre – ore 12.00-15.00:

menù del ristorante La Berocca, osteria tipica trentina (Predazzo – TN) con l'accompagnamento musicale di J. Futura Orchestra

13 ottobre – ore 18.00

I GIOVEDÌ DELL'ENOTECA

Pinot nero: espressioni trentine di un grande vitigno.

SAPORI D'AUTUNNO

15 ottobre – ore 18.00

IL SABATO CON IL PRODUTTORE

La polenta in Trentino: il Mais Spin della Valsugana.

A cura del Consorzio per la tutela e la valorizzazione della farina della *Valsugana (Borgo Valsugana – TN)*

A TAVOLA CON LA CUCINA TRENINA

La polenta in Trentino.

15 ottobre – ore 19.00-22.00:
menù dell'agriturismo La Stropaia (Baselga di Piné – TN)

16 ottobre – ore 12.00-15.00:
menù della trattoria Maso Cantanghel, osteria tipica trentina (Civezzano – TN)

16 ottobre – ore 11.30

LE MATINÉE DELL'ENOTECA

A cura di J. Futura Orchestra

20 ottobre – ore 18.00

I GIOVEDÌ DELL'ENOTECA

Marzemino: l'autoctono tutto da scoprire.

SAPORI D'AUTUNNO

22 ottobre – ore 18.00

IL SABATO CON IL PRODUTTORE

Le patate: tesori di montagna.

A cura di *Co.P.A.G (Dasindo di Lomaso – TN)*

A TAVOLA CON LA CUCINA TRENINA

Le patate del Trentino.

22 ottobre – ore 19.00-22.00:
menù del ristorante I Due Camini, osteria tipica trentina (Baselga di Piné – TN)

23 ottobre – ore 12.00-15.00:

menù dell'agriturismo Mirella (Rumo – TN)

23 ottobre – ore 11.30

LE MATINÉE DELL'ENOTECA

A cura di J. Futura Orchestra

27 ottobre – ore 18.00

I GIOVEDÌ DELL'ENOTECA

Dolce come il miele.

Il miele del Trentino.

29 ottobre – ore 18.00

IL SABATO CON IL PRODUTTORE

Miele, una "montagna" di dolcezza.

Degustazione dei mieli del concorso "I mieli del Trentino".

Novembre

3 novembre – ore 18.00

I GIOVEDÌ DELL'ENOTECA

Novello in scena.

5 novembre – ore 18.00

IL SABATO CON IL PRODUTTORE

Le novità di casa: i vini bianchi.

Azienda: *Zanotelli (Cembra – TN)*

10- 13 novembre

I BORDOLESI DEL TRENTINO.

Dai ruggenti anni Sessanta ad oggi.

A distanza di cinquant'anni rivive la grande tradizione dei bordolesi trentini.

10 novembre – ore 18.00

Quattro Vicariati.

Azienda: *Cavit (Trento)*

11 novembre – ore 17.00

Masetto.

Azienda: *Endrizzi (S. Michele all'Adige – TN)*

11 novembre – ore 19.00

San Leonardo.

Azienda: *Tenuta S. Leonardo Guerrieri Gonzaga (Borghetto all'Adige – TN)*

12 novembre – ore 17.00

Mori Vecio.

Azienda: *Concilio Vini (Volano)*

12 novembre – ore 19.00

Maso Lodron e Castel San Michele.

Azienda: *Letrari (Rovereto – TN) e Istituto Agrario di San Michele all'Adige (S. Michele a/A – TN)*

13 novembre – ore 18.00

Fojaneghe.

Azienda: *Conti Bossi Fedrigotti (Rovereto – TN)*

A TAVOLA CON LA CUCINA TRENINA

Carni e selvaggina del Trentino.

12 novembre – ore 19.00-22.00:
menù del ristorante Il Catenaccio, osteria tipica trentina (Rango, Bleggio Superiore – TN)

13 novembre – ore 12.00-15.00:
menù del ristorante Ca' dei Boci, osteria tipica trentina (Montagnaga di Piné – TN)

Dicembre

3 dicembre – ore 18.00

IL SABATO CON IL PRODUTTORE

Abate Nero: interpretazioni di un territorio.

Azienda: *Abate Nero (Lavis – TN)*

10 dicembre – ore 18.00

IL SABATO CON IL PRODUTTORE

La prima di Opera a Palazzo Roccabruna.

Azienda: *Opera vitivinicola in Val di Cembra (Gиво – TN)*

17 novembre – ore 18.00

I GIOVEDÌ DELL'ENOTECA

L'aristocratico Riesling nelle produzioni del Trentino.

19 novembre – ore 18.00

IL SABATO CON IL PRODUTTORE

Trentodoc Rotari: eleganza di territorio.

Azienda: *Cantina Rotari (Mezzocorona – TN)*

24 novembre - 11 dicembre

BOLLICINE SU TRENTO

Tre settimane di appuntamenti dedicati alle bollicine del Trentodoc con degustazioni, laboratori enogastronomici, piatti della tradizione.

15 dicembre – ore 18.00

I GIOVEDÌ DELL'ENOTECA

Dolci vini per le feste.

17 dicembre – ore 18.00

IL SABATO CON IL PRODUTTORE

Le bollicine sono sempre rotonde?

Caratteristiche di sei spumanti metodo classico.

Azienda: *Cavit (Trento)*